

# Imbirowe Słodkie Coś

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale  | 3 kg (63.8%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10.6%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (10.6%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Pszeniczny         | 0.2 kg (4.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (10.6%) | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 15 g  | 60 min | 8.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 15 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 250 ml | ---          |

## Dodatki

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa  | Imbir          | 120 g        | Gotowanie       | 10 min      |
| Klarowanie | mech Irlandzki | 3 g          | Gotowanie       | 15 min      |